



Pinsa alla pugliese salsiccia e ricotta con cipolle e bietole rosolate

25 minuti

3



Salsiccia Di Maiale



Cipolla



Bietola



Pinsa



Ricotta



Com'è andata la tua consegna?
Scannerizza il QR code
e faccelo sapere!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

| | 2P | 4P |
|---------------------------|-------------|-------------|
| Salsiccia Di Maiale** | 160 g | 320 g |
| Cipolla | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Bietola | 200 g | 400 g |
| Pinsa 11 13 | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Ricotta** 7 | 1 pacchetto | 2 pacchetti |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 395 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 2228 kJ/ 533 kcal | 564 kJ/ 135 kcal |
| Grassi (g) | 20 g | 5 g |
| Grassi saturi (g) | 8 g | 2 g |
| Carboidrati (g) | 58 g | 15 g |
| Zuccheri (g) | 8 g | 2 g |
| Fibre (g) | 2 g | 1 g |
| Proteine (g) | 31 g | 8 g |
| Sale (g) | 3 g | 1 g |

Allergeni

7) Latte **11)** Soia **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Tagliare la cipolla

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Sbucciate e tritate la **cipolla**.
- Tagliate le **bietole** a tocchetti di circa 2 cm.



Rosolare le bietole

- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio con 1-2 cucchiaini di **olio** e rosolate la **cipolla** per 2-3 minuti.
- Aggiungete le **bietole**, **sale**, **pepe** e 3 cucchiaini di **acqua** per persona e cuocete per 10-11 minuti, o finché le bietole saranno tenere.



Cuocere la salsiccia

- Scaldate una seconda padella con un cucchiaino di **olio di oliva** per persona a fuoco medio-alto.
- Eliminate la pelle della **salsiccia**, tagliatela a tocchetti e rosolatela per 5-6 minuti, sgranandola con un cucchiaino di legno.



Preparare la crema di ricotta

- Unite nel frattempo in una ciotola la **ricotta** con un cucchiaino di **olio** per persona, **sale** e **pepe** a piacere.
- Mescolate con un cucchiaino per amalgamare fino a ottenere una consistenza cremosa.



Condire la pinsa

- Irrorate con un filo d'**olio** entrambi i lati della **pinsa** e cuocetela direttamente sulla griglia del forno per 7 minuti.
- Estraiete la **pinsa** dal forno e distribuitevi sopra la **crema di ricotta** usando una spatola o il dorso di un cucchiaino.
- Aggiungete quindi le **bietole** saltate e poi la **salsiccia**.
- Infornate nuovamente per 2-3 minuti.



Disporre nei piatti

- Tagliate la **pinsa** a fette.
- Disponetela nei piatti e irroratela con un filo d'**olio** e una macinata di **pepe** a piacere.